La cuisine : The kitchen

*La cuisinière :* A stove

*Le placard de cuisine :* The kitchen cupboard

*L'évier :* The sink

*Le robinet :* The tap

*Le réfrigérateur / frigo :* The refrigerator / fridge

*Le congélateur :* The (deep) freezer

*Le lave-vaisselle :* The dishwasher

*La gazinière :* The stove

*La hotte :* The cooker hood

*Le four :* The oven

*Le four à micro-ondes :* The microwave oven

*Le mixeur batteur :* The mixer

*Le mixeur broyeur :* The blender

*Le fouet à main :* The handheld mixer

*Le hachoir à viande :* The meat mincer

*Le grille pain :* The toaster

*La cafetière électrique :* The coffee maker

*La cafetière :* The coffee-pot

*La bouilloire :* The kettle

*La theière :* The teapot

*La passoire :* The colander

*La sauteuse :* The stewpan

*La cocotte minute :* The pressure cooker

*La friteuse :* The deep fryer

*La casserole :* The saucepan

*Une casserole à double fond :*A double boiler

*La poêle* : The frying pan

*La marmite / La casserole / La théière / La cafetière / Le pot / L’herbe (cannabis) :* Thepot

*Une soupière :* A soup tureen

*Une chaise :* A string

*Un banc :* A bench

*Une table :* A table

*Un robot ménager :* A food processor

**La vaisselle : The dishes – dishware - crockery**

*L'assiette :* The plate

*La porcelaine :* The china

*Un verre :* A glass

*Un verre (sans pied) :* A tumbler

*Un picher :* A jug

*Une chope (un mug) :* A mug

*Un plat :* A dish

*Un saladier :* A salad bowl

*La carafe :* The carafe

*Le verre :* The glass

*La tasse :* The cup

*La sous-tasse (soucoupe) :* The saucer

*Le bol :* The bowl

*Un bol « de glace » :*A trifle bowl

*Un service de table :* A dinner set

**Ustensiles de cuisine : Kitchen utensils**

*Une râpe* : A grater

*Un ouvre-boîte :* A tin /can opener

*Un tire-bouchon :* A corkscrew

*Un ouvre-bouteille :* A bottle opener

*Un entonnoir :* A funnel

*Un presse-citron :* A lemon squeezer

*Une balance :* A scale

*Un moule à pâtisserie :* A baking /cake  tin

*Un moule à manquer :*A springform pan

*Une conserve :*A canned

*Un moule à gâteaux rond :*A round cake pan

*Un moule à gâteau sans fond :* A bottomless cake pan

*Un plateau de four :*A oven tray

*Un épluche-légumes (un économe) :* A vegetable peeler

*Un fouet à main :* A whisk

*Une planche à découper :* A chopping board

*Une spatule :* A spatula

*Une écumoire :* A skimmer

*Une louche :* A soup ladle

*Un rouleau à pâtisserie :* A rolling pin

*Un* c*asse noix :* A nutcraker

*Un couteau à pain :* A breadknife

*Une corbeille à pain :* A bread basket

*Une éponge :* A sponge

*Un cure-dent :*A wooden toothpick

*Une salière :* A salt cellar

*Un poivrier* : A pepper pot

*Un sucrier :* A sugar bowl

**Les couverts : cutlery**

*Un couteau :* A knife

*Une fourchette :* A fork

*Une cuillère à soupe :* A soup spoon

*Une cuillère à dessert :* A dessert spoon

*Une cuillère à café :* A tea spoon

*Un couteau dentelé :*A serrated knife

**Le linge de cuisine : Kitchen linen**

*Un tablier de cuisine :* A kitchen apron

*Un torchon à vaisselle :* A tea towel

*Une manique (gant anti brûlure) :* An oven mitt

*Une nappe :* A tablecloth

*Une serviette :* A napkin

*Un set de table :* A place mat

*Un dessous-de-verre :* A coaster

**Expresions : Expressions**

*Le papier d’alluminium :* The aluminium foil

*L’assaisonnement :* Seasoning

*Débarassez la table :* To clear the table

*Epais :* Thick

*Dur / rigide :*Stiff

*Un mélange :*A mixture

*Les couches :*Layers

*Le bord :*The edge

*Temps de préparation :*Preparation time

*Temps à cuisiner :*Cook time

*Prêt en (cuit en) :*Ready in

*Portion / service :*Serving

*Rendement :*Yield

*Instruction :*Direction

*Goût :*Taste

*La couche inférieure :*The bottom layer

*Une forme :*A shape

*Régulière :*Ever

*Un coté :*A side

*L'état de préparation :*The readiness

*Mon conseil :*My advice

*Un certain volume :*Some volume

*Du papier sulfurisé :*Waxed paper

*Jusqu’à ce que ça forme des pics fermes (raides) :*Until stiff peaks form

*Une once (28,35g) :*A ounce

*Graisse totale :*Total fat

*Doré(e) :*Golden

*La chaleur :*The heat

*Une pincée :*A pinch

*A cook :*Un cuisinier

*A recipe :*Une recette

*The food :*La nourriture

*The meal :*Le repas

*Cuisson :*Baking

*Amount per :*Quantité par

*On the top :*Au-dessus/sur le sommet

*Chips :* Copeaux

*Rim of pan :* Le bord du moule